GSO RCP 69 (2010) (Arabic): Code of practice for the prevention and reduction of Ochratoxin A contamination in coffee



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

يشروع: أوني

GSO /2010

دنيم ان ًارسنجىقايحنوقهيميلنتهث تراوكىكسين (ochratoxin)
في انقهىج

Code of practice for the prevention and reduction of Ochratoxin A contamination in coffee
(A)

إعداد

له ج حفلي ح لحهي ج حقطاعياصفاخ لنَتجاخ الغذائية والزراعية

ICS

ْز طْنيقةِشْش ْع ّا فطخليِاسية خِيجيةر ُرْصيعها لإبْذاء ْاُشأ ّالملاحظا نثشأَب، ٌزٌ فاأَب عرضة زٌِغيير ٌاُجديل، ّلا يجصٌ ْنشع ْع إليها كّ فطخلياعية خِيجية إلا بعذ اقوّبدّب ِ غِظئبلح ٌلوئخ ا ٌخِيجية.

تقديـــــــــــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم فـــي عضـــويتها الأجهـــزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياســية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقــد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيــة رقــم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بتبني مواصفة لجنــة دستور الأغذية " CAC /RCP 69-2009 دليل الممارسة للوقاية والتقليل من التلوث بالأوكراتوكسين (ochratoxin) في القهوة" من قبل (دولة الكويت) .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية فـــي اجتمـــاع مجلـــس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتـــاريخ / / هـــــ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5" technical committee for sector of food and agricultural products " has prepared standard " Code of practice for the prevention and reduction of Ochratoxin A contamination in coffee."by adopting codex standard CAC /RCP 69-2009

". The Draft Standard has been adopted by (*State of Kuwait*).

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H, / /

دن يم ان ً ارسنحى قايخ يتوق ه ي م ي ان ت ه ث
تالأوكتو كس ي ن) ochratoxin ف ح (ي انق ه ى ج

نأقذيح :

الا ٌوشر ٌوغيِ ٍ أ) OTA (ف ش عبَ غرم ت ظ ٍ فِ ٌ وبٌخ ا ٌدّية ثخ جس اسرطب ٌ ل ٌذ طِف وٌسرطثشش ٌ محتمل) ا ٌ ع عة 1 ة (، لٌذ حذد د ٌ غخ خجشاء ا ٌ شوِ وخ ٌتحصذ ٌ ٤ ع عي اٌل ذ ا ٌ عوحث 100mg/kg PTWI ٍ ض ٌ اغع للاٌوشر ٌوسين أ .

- للاعتراف ثٌزا الازب ٍ اعالميف أ ٌ ِ ظخ ٤ غزية ظ سٍاعة طش د ٌ اخوط اٌشئيسية ٌ غ رشىً العف ٍ في ٌ م ح) 1006 (وب ٌ ؽش ٌ ايغية ٌ زى ي ٍ ا ٌ ذي ٌ رغخ ٌ م ح ِ ٍ ر ٌوير ٌ رف ثز ث شاٌ غ ا طِية اخبطخ ٌ غ ر ٌ حي غ ٌ ار شيب لا ٌ وشر ٌوغين أ .
- الا ٌوشر ٌوغين أ ٌ ن ُ ٌ زب ع ِ ٍ أ طِب ف قليله ِ ٍ ٌ ع اسبراجيلٌ ط ٌ ج ٍ يسيلي ٌ ٌ .
- ا ٤ طِف المعرية في ٌ م ح هي : فقط ا ٌ ع الاس ٍ جيل ٌ ط) خبطخ A OCHRACEUS (٤ ٌ ٌ اعرا د ٌ اظِخ) A. westerdijkiae ، A. steynii (وٌب أ ٌ A.niger ٤ ٌ ٌ اعرا د ا ٌ ظخ ٌ A. Carbonarius ٌ ب علاقة ايضا في القهوة .
- ٌ ن ُ اٌ ط الاوكرر ٌوغيِ ٍ أ في حالف ش ٌ ب ء ٌ اح ٌ س ح ٌ ا ٌ غ ٌ ز ية ٌ ز الاشياء ِ ي ثخ ٌ ٌ ا ٌ زشويت الحي ٌ .

2- ا ٌ ع ا ٌ م ح ٌ التجارية ٌ اشئيسية ٌ اتي ٌ رز ظ ٌ رغوق هي ٌ م ح العشثية) coffea Arabica (ٌ ل ح ٌ ش ٌ ثٌوٌ ب) coffea canephora (.

3- بعذ الحصاد ٌ ن ُ رغفيف المحصد ٌ ي ف شٌ ص ع ٌ ا ٌ ا وابٌ ثشاىٌ ص ٌ ارة كاملة أو جباخ ِ ٌ شٌ ح ٌ يا ٌ ز ُ ر ذٌ ٌ ا ، ٌ ابل ٌ ي ٌ ار ٌ ز خف ا ٌ ي غ مح ٌ و ٌ يل د الرطٌ ب ٌ اخ ٌ أ 21.5 % كحا ٌ ذ أل ٌ ظ ا ٌ أ ٌ ر ٌ اه ٌ ٌ اع ٌ ز ٌ ا ٌ يل ط الا ٌوشار ٌوغيِ ٍ أ .

1 - انًجال:

رخ ٌ ض ٌ ز ٌ ِ ٌ ا ٌ ظخ ٌ مياسية ا ٌ خيجية ث ٌ دي ً ٌ ا ب س عخ ٌ ل ب ية ٌ زيل ِ ٍ ٌ ٌ ر ِ ش بالاكرر ٌوغين أ في ٌ م ح .

2- التعاريف)ك ً وردخ ف يي اصفح الأي و 3509 (

1.2 أجساءي ن ث ًرح ن ق ه ج غ ي ج فح)ن ش كم 1 (.

1.1.2 جخ ٌ م ح : طازع خ ٌ ش ح وب ٌ خ ش غ ش ح ٌ م ح .
2.1.2 الحبة ، الح ٌ جب ٌ ص ع خ : حبة ٌ اغ ي ذ ٌ ش ح ٌ م ح ، ٌ ب ٌ ش ى ً عام جف ي ٌ ص ٌ ش ح .
3.1.2 اٌ ذ ب س ة) endocarp (: المصلح العلمي) ٌ ج خ ٌ ٌ ر ٌ ي خ ٌ غ ش ب ء ا ٌ ظ ت المضغوط بشذح للحبة عذ ٌ ب و ى و ن طازع خ ، ٌ ى ِ ٍ خلاي عندماري ٌ ٌ ى ٌ ش خ ِ ٌ زا غ ف ي ف .

4.1.2 اٌغ ئذاء) endosperm (مصطلح علمي يعني اٌ ٤غغخ اٌتي ر غز ٓ اٌغنين خلال الاٍَ ت د ، رٕحو ٓ الجخ على اٌغ ئذاء اٌغ ي ، ع ر يلضٍ ي اٌجدح اٌتي ر ٓ د الجٕضّ شح اٌ زشح اٌتي رشك ٌ ى دائم جّ ة اٌ ح ، ٗاٌغ ئذاء تجخ ٌغ ٌ ت ء كجخ اٌ ٌ ح اٌناضجة .

5.1.2 اٌٍ شٍ ظٍ شح : كلمة علمية رعني ٌغ ح شٍ ٌ ح هي طجخ أحادية خلوية مغطخ دة شمعية ر إ الحماية ٌٍ شح .

6.1.2 اٌ ح العلٍ خ : حبة اٌ ح ر ٌخ ف خ ٌ ٌ ت ء .

7.1.2 ميزو س ة) mesocarp (: طجخ تتوسط ا ٤غغخ ٌ شح شٍ ح الأ س ة) اٌجخ اٌٍ خ (، هي رتضم ٌشٌ ى سي ٌ اٌظ ٌ زيني ا ت .

8.1.2 ٌ اٌظ غ : وٌ ٌ بئعة طف ٌجخ اٌظمغية اٌخفيفة اٌتي ر ب متلاصمخ غ اٌجخ اٌٍ خ د اخٌ جخ ا ح ، لاضاي ع طريق ضع ا ت ، لا ر عذ في اٌ ح اٌناضجة ٌ اٌناضغخ .

9.1.2 الج ة اٌ ش خ أ اٌغ ئذاء : اٌجخ اٌٍ يقة اٌتي ير شٍ ب وليا أ ضئيا ع طريق ضع ا ت أ غ ب .

10.1.2 ا ت : ع ء ٌ شٍ ح زي من الاكٍ س ة الخارجي غخ ٌ س ة اٌذاخلي) اٌغيج الصمغي (.

2.2 اجس اء ي ن ش ن ق ه ج) يخ خ ح (

1.2.2 ان خ ي ان ق ح : هي حبة القهوة ا ز ظ ش ى وب أ غ ضئي في اٌجخ اٌٍ خ) الأ س ة ، اٌيرع ي (.

2.2.2 خ ح ق ه ج : ظ س ٌ زعيين الجخ اٌغ خ زخ اٌ ح .

3.2.2 ان ب : اٌ ظ ح العا للجزيئا د غير اٌ غ ت فيها ، اٌتي رتض أ ا خز ف خ الج ة اٌ ا ء ت أغغخ شٍ ا ا اٌغ شيبة اٌ عذ في ج ة اٌ ح المحمصة اٌخضراء . ر عذ صطلحا د غ خ طف العي ة طج ى د خ زغخ ، عي ة شٍ ا د أجٍ ت اٌ غ الخاطئ ، وضرر الآفا د أ الحالا د ٌ خية المعاكسة . ى ز العيوب ثقله في رظنيف اٌ ح رٌ عيين ع ت تحد ذ أ ظخ ظ ية د ية .

4.2.2 اٌ ح اٌ يع ص ش ح اٌ غ ف خ : شٍ ح غ ف خ ش غ ش ح اٌ ح رضم طج ٌ خ س عية جخ أ ش الج ة .

5.2.2 ج ث ى ب ان ق ه ج ان خ ض راء : الجخ اٌغ ف خ خ اٌ ح و هي م ظخ عن ا ٤غغخ اي اٌغ غ ئية ٌ ض ش ح .

6.2.2 شٍ ح ، اٌجخ اٌٍ ٍ ف خ : الأ س ة اٌغ ض ش ح اٌ ح .

7.2.2 ان ق ش ج ، ن ة ان خ ج اف ح : غ ع ٌ جٍ د اٌخارجية لثمرة اٌ اٌ ف خ .

8.2.2 ان ط ق ح ان ق ح أو الاندوكارب : ا الأ س ة ضٌ ش ح اٌ ح ر ين اٌ ء ا بي وا غذ اٌفضي ، هي ضٍ خ ٌ اٌ ٌ ٌ خ ٌف خ تغطي اٌغ خ اليسار ع الج ة اٌجخ بعذ اٌتخمير ط اٌخ ا ت خلاي زٌ ش .

9.2.2 ا غذ الفضي ، اٌ غ اٌغ خ ، الجخ اٌغ خ ج يسبير : هي اٌغ ء لحجخ اٌ ح ت ظ فضي أو نحاسي .

10.2.2 اٌ ح ا غ غ خ اٌ ٍ يخ : اٌ ح الخضشاء اٌٍ خ اٌتي ر ط اٌ خ ا غذ الفضي ع ت ثٍ ى يكا يكية في حضور اٌ ء .

-3 العمليات :

1.3 الحصاد : ع يبد غيخ ا تعغخ ا فخ حبة يزفيب لزمغيم ا ب بي يتم قطع ش ا جز س زى بعفيوزخ .

3.2 الجفاف : هي عمليةفظ امح التيرعذ ع ا س ع تحد نش غيا د امح خلال الحصاد .

3.3 الانقاء : العملية افية زمليل ا ٤ ع غ غشخ) الحجارة ، ٤ غ ظ ، ا ٤ساق (زشرويت صبس امحيا على الحجر ظبف دس عخ النضج .

4.3 الاجراء الجاف : معالجة بس ام ح ع طريق رغيفها ا ب تحد ذ ضوء ا ش ظ أ في أعضخ زغفيف لأبط ش امح .
زا علاح ز بعطا خ يكية بريكار ةاغبف) امشرح (لأبط لح خضشاء طبيعية .

5.3 التقشير : الازاخ ايكاية ش س صبس ام اغبفخ .

6.3 الاجراء الرطب : معاغجة س امح يتضمن الازاخ ايكايكية ب الاكوبس ة في ع د اب ء ججب تالي :

- ابطاخ ا ظغ) يغبوس ة (ع طريق زخمير ، أ طرق أخش . ويتبع ر ه الغسيل لإعطاء لح ا جخ زليخ .
- أ زغفيف جبش ش ت غ ا جخ زليخ ي ا ظغ جغ ر ه زشير لأبط ام ح الخضراء ا غ خ .
  الصلاح ع ي ا ظغ زجعه علاح زغفيف والتقشير لإزبط امح الخضشاء اغخ .

7.3 ازالة الدة : رغ خذ عملية رمية في الترطيب لإزاخ ا ت ي ا ظغ على لنس ا غبع ع طريق ا ي ايكايكية ، عض ء اغ ي ا ظغي ج مطح مبس ة جخ زلية .

8.3 غسيل الحبة : عمية زفيها ضد ا ي الصمغي جخ زليخ ت امح ر ه زميله ع طريق الغسيل ، عمية التخمير يى ا غجذاب ع طريق ظ ا ي ا ظغي ايكايكي لإزاخ ا ي الصمغي م سطح ا جخ زلية .

9.3 الغسيل : عملية رمج رغ خذ ا ب ء لإزالة بس ا ي الصمغي م عطح ا جخ زلية .

10.3 التجفيف للقهوة الرطبة : هي عملية رمية تقليل ي ا د الرطةخ م ح ا جخ زلية غ ى يسمخ بوش تحت جلا درمية شضية لاى مطخ زخضي طي ش مح .

11.3 التقشير : طاخ الأذ بس ةاغب ف مح ا جخ زلية لأبط ام ح الخضشاء .

12.3 انتحًيغ : عمليةرى ٍ ّ ٌ ٌّ ٌ عية هىا ٌخشً ٌّ ٌيا ا ٌ ّ غذ ا ٌ ٌفضي ٌّهب ٌّش يخغ ٍّ ِ ٌ ِ ٌ ٌ (ٍ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّمٍ ّ ٌ ح الخضراء ع ٌّ ٌ طريك ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ع ٌّ ٌبئ ٌ ً ٌّ ٌ ٌايىب ٌ يكيخ ٌ ٌشى ً و ب ٍّ ً .

13.3 انفرز : عمليةرى ٍ لوجية ٌّهىا ٌّ ٌخ ٤ ع ع ٌّ غب ٌّ ٌخىع ٌجخ ٌّ ٌش ٌّ ظبيا ٌّ ٌ ٌّمٍ ّ ٌ ح ٌ الحج ٌ ٌ ٌّرٍ لّ ٌّبف خ ٍ ٌ ٌّمٍ ّ ٌ ح الخضشاء .

14.3 انتحًيص : المعالجة الحرارية ٌّ ٌ ٌّتيرؤدي ٌّ ٌرغييرا ٌّ ٌّ ٌع ٌ ٌعية فيزيبئية ٌّ و ٌيميبئيخ في ِ ى ٌّ ٌ ٌّ ٌب د ٌّ ٌّمٍ ّ ٌ ح الخضشاء ، ٌّ ّ ٌ ٌ ّ ٌ ٌ للحصول على ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٍ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌّمٍ ّ ٌ ح المحمصة .

-4 ٌّ ّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ انقهىح :

1.4 يتم رغ ٌّ ٌ ٌ ٌّب س ٌّمٍ ّ ٌ ح تحد ٌ ٌظ ٌبي ٌّ ٌ ع ٌ ع ٌ ي ٌّ ٌ ٌ ٌ وضحٍ ٌ ٌ شى ٍ 1 ٌ ٌ شى ٍ 3

أ(ٌظ ٌب ٌ ٌّ ٌّ ٌغهيز ٌّ ٌّ ٌ غ ٌ ب ٌف ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ يزظ ٌّمٍ ّ ٌ ح ٌّ ٌّجيعية ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ س ٌ ٌّمٍ ّ ٌ ح ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ) ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ في و ٍ ٌّ ٌ ٌ ح (

ة(ٌظ ٌب ٌ ٌّ ٌّ ٌغهيز الرطت ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ يزظ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّتيرى ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ س ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ في ٌّ ٌ ٌّغشب ٌ ٌّداخلي أ ٌّ الأٌ ٌّ ٌ ٌ ب س ة .

2.4 في التجهيز ٌّ ٌ غ ٌ ب ٌف ٌّمٍ ّ ٌ ح ا ٌّجيعية ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّش ٌ ظ على ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌبئ ق أ ٌّ ٌخلاط أ ٌّ الاسم ذ ا ٌّ ٌظ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ الاعف ذ أ ٌّ يجفف ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌّش ٌ ظ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ يكي) ٌّ ٌّ ٌ ٌ في ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌعيا).

3.4 في ٌ ٌّتجهيز الرطت ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ يكا ٌ يكي اعطاء ا ٌّ ٌّ ٌّ ٌ و ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ يق ٌّتخمير ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ يكي ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ) ا ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ الصمغي ، ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ يقة عاح تحد ذ أشعة ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ في ساحة ٌّ ٌ ٌ ٌ أو على طا ٌ لا د معلٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ درى ٍ ٌ ٌّ عية ، ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ يكا ٌ يكي معا .

4.4 بعذ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ طريق التقشير ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ش د خلاي تعيين الحج ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌنظيف ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ يتم ٌّ يعها .

5.4 أ ٌّ تحد ٌّ يض ٌّ ٌّ ٌ ٌّ وة يمك ٌّ أ يزيل ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ وبيرة ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ الاوكر ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ أ ، ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ عل ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ اء التحميض ٌّ ٌ ٌ 65 ٌّ 200 ٌّ % ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ الاوكر ٌ ٌ ٌ أ ي ٌ ٌّ ٌ ٌّ حقيم ٌّ .

6.4 ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ الدليل ٌّ ٌّ ٌ ٌ على ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ أ في القهوة ٌّ الخضشاء ، ٌّ ٌ ٌّ عتبر ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ لويا د سلامة ٌّ ٌّ ٌّ اء في ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّمٍ ّ ٌ ح الخضراء ، يجت أ ٌّ تع ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ اء ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ عمليا د ٤ ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌ ح ٌّ ٌّتي ٌّ تضد ٌّ الا ٌّ ٌّ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّ ٌ ٌّ ٌّمٍ ّ ٌ ح .

-5 ان ًراس اخ انًصىى تءا

1.5 يا قثم انحصاد

1.1.5 أ ٌ ٌيس أويذ أا ُزبط ٱفش ٱزظ ٌلاوكرل ۏسين أ ن ُ على ثمرة ٱم ٍح وهي لاضال عل ٌ ٱخ ، ا ٌ ٱحتمل أ ٌ يك ٌ ٌ بن عجي لإصبثح ٱمثخ بٌفش ٌهي ع ٍ ٱخ : لب ٍ خلال ٌطس ٌسثذ ٌ ا ٌ إشا ظبشح ، أ ٌ ع ٍ طريق ضي ٌحشرة ٍضً الحشرة ضاٱخ لج خ ٱم ٍح (CBB) hypothenemus hampei ٌهي بس ح على حمل غ ًصب بٌ ٌس بعم ً صم ٌ ة فيض ٱبس أ ع ٍ طريق عمل نفق أ ٌطفش في الح ٌ ةسبح وب را واضحة .

2.1.5 ٱبس ع ب د ٱوصي ث ٌب ٌحذ ٍ ٍ ً ٌ صٌ يحى ٌ ٌ ٱشحل ي ٌ ُ ف ش ٱزظ ٌبدح الاوكر ارۏغي ٍ أ علىجب د ٱم ٍح ٱلح ٌ ة وهي :

أ-ث ٌ ٌب ء خ ٱم ٍح ل ثية ٍ خلال الاسوخذا ٱزظ بٌ س ع ب د ٌطس ساعة ٱغ ي ح) GAP (في ٱ ٌ ذ إٌ ب ع ت ٍضً ٱتغ يت ، تحغي ت ث ية ٌ ٱش خ ، ٱزشزيت ، ٱز عٌيذ ، والآفا د ، ٱسيطرة على الأشا ع ٌ ش ٌ .

ة- لا يغ خ ذ ٌ ش ٌ ٍ ٱلبئ ُ خ لا ٱلش ف حزض هير حيث يمك ٍ أ ٌضيفي ٱش ح شزي ذ ٱخ ح ٱجيعي ٱ يمش طخ لإص بخ الح ٌ ة ث زغب د الا ٌش ٱر ۏغي ٍ أ.

د- اغ خ ذا ٱفخاخ) ٍضً فخاخ الكحول (للسيطرة على hypothenemus hampei لح ٌ الحصاد ، ٌرش غيع اغ خ ذ ن ش ٌ ب ظ ادارة الآفا د ٱوحذ) IPM (.

س-ر غ بت ٱزخ ض ٍ ٍ فضلا د ٱ عٌبد العضد ٌ ٌ ع ٱ و ب ٌ ٍ ٍ ٱم ٍح أ ٌ ٍ أ ٌ ٍظلاً ٱخ ش في المزرعة أو إٌبطق ٱحي خ .

ث ز ٌ س ٱم ٍح ٱاد المتع خ ٌ ٍ ضً ٱغ ي س ، ا س ع ، ٱح خ ٌش ٱر ي خ ث ٱسبب ٱجزٌ س ٍ ٱز غ يىاد ٤ ٱخ ش . يمكن أ ٍ ر غ ح ٌ ض ٱ ش ف ش يا د الا ٌش ٱر ۏغين أ.

2.5 انحصاد :

1.2.5 ا ٍ ٱ طري خ الحصاد ن ُ ٱخ ي ا ر ٌب ٤ ٍضر عة هي عملية ٌظ ٱ ٍ جب د ٌ ش ٱمخ ٱز غ ي ، ٱ لاجغ يس ا د ٱ و ظ ٱ ب ٱدية ف ٌش العمالة .

2.2.5 أسبعة أ ٌ ظ ٱ ع ب عية للحصاد تش ف وب ٌتالي :

أ- ٱض ع ٱف شد ٌ ، ٌ ٱتي يتم فيها تجميع ٤ غظب ٌ ٱتي رحم ً طٌشا د في ٌ ت واحذ .

ة-ٱض ع ٱتعذد : ٌ ٱتي يتف يب عغ ٤ غظب ٌ ٱتي تحمل الح ٌ ة ٱناضغخ فقط .

د- الالتقاط الاخ ي ا س ٌ ٱتعذد : ٌ ٱتي يز ُ فيها جمع ضٌ ٱبس ٱناضجة فقط .

س- ٱعٌ غ ٱيكا يكي : ٱتي يغ ز خ ف يها آلا د خ زف خ ٌ عٌ غ طٌشا د وٍب في ٌ ت واحذ .

3.2.5 ٌ٢عبٌ ٔت ِ ٌز ا٤ ٌظ ّخ ٌ ّشئيسية ٌ ٍّغغب ٌٌيمك ٌ اغٌ ٍخذا ٌ اٌشاءا د اضافية ٌٍّغ ٍّ " ٌ ٌّعّغ ٌ ٌمئش" ٌ ٍّعّغ طشٌ ٍّشا د ٌ ٌا ٌاضجة ٌِ ٌج ا٤ ٌ ٌا ٌ أ ٌ ٌعٍّٔ ٌغصٍّٓبس ٌاٌتي ٌرمغ ع ٌ ِا٤س ع أ ٌ ٌاٌتي رجقى على ٌ ٌٍّجب د خلاي عملية ٌ ٌعّغ .

4.2.5 ٌشٌى ٌ عٍفٍ ٌبٌصٌ ٌٍّبس ٌاٌتي ٌرمغ ع ٌ ا٤س ع لا يغت جمعها ٌخ ٌبطخ في الجلا د الرطبة ٤ ٌ لذر ٌ ٌّٓشيا د عليها ٌ ٌأي رإٌ ٌّذسٌٓب ٌز ٌ ٌرشٌبٍلا ٌٍ ّشٌٍ ٌ ٌرٌغيٓ أ .

5.2.5 لا يعذ ٌ ٌلاظٌبي ٌ ٌمصير على الأر ٌعشٌيخ ٌ ٌّى ٌإ ٌٌصٍّ ٌش ٌروبفٌ ّشح الاتصال ط ٌي ٌ ، وفي ٌ ٌاناخ الرطفٌب ٌ ٌعّغ ِ ٌ ا٤س ع ٌي ٌ ٌف ظ ٌ ٌي ٌ ٌيك ٌ ٌ ٌج لا ، ٌروب ٌ ِ ٌ الضرور ٌ ٌعّغ الج ٌ ة ٌ ٌاٌتي ٌ ٌمع ذ على ا٤س ٌف ٌعب ٌ يجت رضٌ ٌٍي ٌ ٌز الج ٌ ٌتٌٍشٌى ٌ ِ ٌف ٍظ حتى ٌي ٌ معالج ٌب ، ٌز ٌ ٌه ٌرٌغ ٌت ِر ٌشٌ ٌّية المحصول ، ٌيجت الا ٌ ٌٌ ٌرأوين ٌ أ ٌ ا ٌج ٌ ة ٌي ٌ جمعها رخضع ٌ ّشاحل المعالجة ٌ ٌرغفيف ٤ ٌ ٌر ٌذ تتعر ع ٌ ٌ ٌف ٌّشيا د عليها .

6.2.5 يجت ا ٌ ٌي ٌ الحصاد حلي ٌضوج ٌطٌش ّح) ا ٌ ٌ ري ٌج ٌ ّخ ٌٌٍظبديا ٌ ٌرأٌشٌع ٌر ذ ، ٌعٍذ رمشٌيٓ ٌ ٌر ذ ٌإٌّعت ٌٌٍظب ٌد يجت الاٌ ٌي ٌ ٌب ٌ أ ٌ ٌلاٌب يلي :

أ- طٌ ٌخ ا٤ ٌعشا ة ٌاض ٌخ الج ٌ ٌة ٌ ٌغب ٌر ٌخ ِ ٌ ٌ٤س ٌغٌبس ٌج ٌ مرحلة الحصاد .

ة- وضع ٌ ٌج ساط تحت ٌ ٌش ٌغٌبس ٌز ٌ ٌه ٌ ٌغ ٌز ِ ٌ س ٌٌ ٌج ٌ ة ٌ ٌمذيمة ٌ ٌغبٌ ٌخ .

د- ٌرأوذ ِ ٌ أ ٌ ٌإ ٌٌٍبٍ ٌ ٌرشٌجيب ٌوبفٌيٌغ ٌٌٍضٌيٌ ٌ ٌ ٌرٌ ٌغيٓ ٌ ٌمحصول ٌز ٌ ٌه ٌرٌغ ٌت ٌ ٌٌ ٌف ٌّشيا د والأضراس ا٤ ٌخ ٌش .

7.2.5 يجب معالجة ٌ ٌج ٌ ٌث ٌرأ ٌشٌع ٌر ذ ٌ ٌي بعذ الحصاد ، يج ٌت أ ٌ ٌرخغ ٌ ٌشٌعة معذي ٌز ٌ ٌغفٌيف ٌ ٌٌ ِ ٌ معذي الحصا د أداء المع ٌاغخ ٌٌ ٌش العمالة .

8.2.5 ٌ ٌّح ٌ ٌغصٌبٌح للمع ٌاغخ يج ٌت أري ٌ ٌ ٌوٌخح ٌ ٌي ظ ٌ ِ ٌغموعا د ٌخزٌخ ، على ٌعح ٌي ٌ ضٌبٌ ٌي) ٌ ٌ ٌغٌبٌف ٌخ ِ ٌغ ٌ ٌّح الرٌ ٌطخ في عملية ٌرغفيف أ ٌ ٌي ٌزٌخ ِ ٌغ غير ٌ ٌي ٌزٌ ٌغٌي عملية ٌرطيت ، ٌ ٌج عم ٌية المعالجة ٌ ٌ ٌعية ٌ ٌغٌيٌخ للج ٌ ة الغير ٌاضجة أ ٌ ٌ ٌاناضجخ ص ٌيٌاح ع ٌ ٌطٌ ٌش ٌ ٌ ٌاٌاضٌ ٌّشا د ٌ ٌتٌٌشٌفٌس ٌح ٌ ٌب ٌ يجتٌٌص ٌرٌٌب ، ٌي ٌ ٌ ٌ عمل ٌر ٌ ٌه ٌإب ع ٌ طريق ٌ ٌفٌص العيني أ ٌ ٌ ٌف ٍظ ع ٌ طريق ٌ ٌبء ، ٌيجت ٌرأوٌنٌأ ٌ ٌي ٌ ٌزٌخض ِ ٌ أ ٌ ٌبذح ٌ ٌي ٌ ٌفٌصٌ ٌبا ٌث ٌش ٌيمٌخ ٌيعٌجخ .

3.5 بعد الحصاد :

1.3.5 ٌي ٌم عز ٌ ٌصٌ ٌب س ٌ ٌّح ٌ ٌتغيرة ٌ ٌشٌبٌ ٌخ ٌ ٌف ٌزشٌ ٌجب بعذ الحصاد ٌي ٌ تحذي ٌذ ٌب عن طريق ٌ ٌراح ٌ ٌ ٌبٌئية ٌ ٌالاٌ ٌمبٌية ٌ ٌٌاذ اخية .

2.3.5 ا ٌ ٌشحلة ٌ ٌاذ اخية ، ا ٌ ٌشحلة ٌرا د الترطيت العالي ٌرج ذ ٌأ ٌغ الحصاد ، ٌ ٌي ٌ ٌ ا ٌ ٌزظ في ح ٌيٌب ٌث ٌمرحلة ٌغيٌٌ ٌرغٌشح ٌ ٌيٌ ٌي ٌ السيطرح ع ٌ ٌ ٌرٌ ٌف خلال ٌإٌب ٌغخ ِ ٌغ ٌ ٌجٌ ٌزٌشيا ٌ ٌالحذ ِ ٌ ا٤ ٌوٌغٌي ٌ ٌ ٌتقليل ِ ٌ ٌر ذ ٌر ٌ ٌيلعت د ٌس ٌا ٌ ٌب في ٌز ٌ ٌمرحلة ، ف ٌي عم ٌية الترطيت فٌب ٌ مرحلة الرٌطٌ ٌخ العالية ٌرذ ٌي ٌ ٌر ٌذيٌب ٌ ٌسيطرة عليها خلال ٌ ٌتخمير ٌ ٌى ٌ ٌشِ ٌغ ٌ ة ِ ٌب ٌ في هز ٌ ٌمرحلة .

3.3.5 ٌ ٌ ٌمرحلة الانتقي هي ا٤ ٌ ٌر ٌزعٌشٌ ٌس ا ٌ ا٤صعت ٌرٌ ٌج ٌإٌب ، حيث يم ٌى ٌ ٌ ٌغيطرة على ٌرٌ ٌف ٌث ٌو ٌمليل ٌ ٌر ذ ، الأحياء ٌ ٌٌي ٌخ ا ٌ ٌ ٌخ ٌز ٌف (mesophilic & xerophilic) (ٌذيٌ ٌهإب ٌيك ٌي ِ ٌ ٌبء ٌ ٌز ِ ٌ هي ٌ لا ي ٌ ٌ ٌ ٌنافسيها ٌ ٌبٌئيين .

4.3.5 ر ٌشيط ٌ ٌم ٌ ٌح ٌ في عملية ٌرغفٌيف ٌخ ٌبطخ ع ٌذ ٌب يتصادف الحصا د ٌغ ِ ٌ ٌغ ٌ ٌش ٌ ورطت ، ٌيجت عم ٌ ٌمياسا د لعم ٌ ٌرغفٌيف ٌضٌ ٌبٌي .

5.3.5 ا ٱشحلة را د الترطيت ٱميِ َرجذأ في بَية ازٓغيف رٓغ رتَّ ح ز ٓ ٱتح ّيض ، ٱ ٔ ِ ٓ الضرور ٓ أ ٔ ي ٔ ٓ ٱزظ في حالة زغشح زٓ ٓه ٓ زغلبس ٱب ء في وزَ ٱم ٓح ، وفي ٱمخ ِب خلالي زٱغف يف ف ب ٓ لا ي ٔ عذ ٓ طٓوش قيها يصد ٓ ٱزظ ٱ مرحلة ٱزشطيت ٱميِل .

4.5 انتجمي انجاف

1.4.5 في ُظبَ ٱ غهيز ٱغبف)ٱشى ٓ 1(ف ب ٓو َضٱٱشا د ٱتي ر ُ جمعها يتم رفغيقب ، على ٱشٱ ُغ ِ ٓ أ ٔ زِ ٱشيخ أ ٓ عَ ِ ٓ عملية الترطيت ، ٓ ٱزظ ر ٓ ا ٔ عية ٱ بئيخ ٱغيخ يمك ٓ أ ٔ يِ ُ الحصول عليه م ٓ خلالي ربيقٱب س عب د ٱغيذح ٱمغ ٱبغ ب ٱعجخ .

2.4.5 عند لّ ذ الحصاد يِ ُ اٱجيس ٓ ع واحد في ر ِه ٱناطق ٓيظشر ٓ شىَ طجيعي تح نظش ٓف ِب خيةعبفخ زٓ ٓه للسماح ضشح ث أ ٓ رغف على ٱجخ ، ٓ ز ٱشيخ رزظ ِ غ ٓ . أ ِ ٱضشح ٱغيش ناضجة ٓ هي ٱ ِ ز ٓ ٔ عية عٓيخ ضَ ٓب أ ٓ لَ ِ الحصاد ٱتقليدي .

3.4.5 عندما يك ٓ ٔ ٓ يِ ففب ٓ ٱشا د ٱتي يِ ُ جمعها طبيعٓخ يجت أ ٔ يِ ُ رجفيفها في ُف ظ ٱي ٔ ٓ ٱتي ر ُ عمعها فيه ، قي بع غ ٤ حيبف ب ٓ ٱشح ٱتي ر ُ جمعٓ يِ م حفظها في أوياس ٓ دح ا عج ٓع ٓ ز ِ ٱعملية ر إد ٓ ٱس عخ حوسح عالية رٱخمير عشيع يتو ِف في طجيعز ٓ ع ٓ ٱخمير في عملية الترطيت ٓت ِب يإد ٓ ٱ مذ ٱغ ذ ٓ رضايذ خ ش ٓ حرى ي ٓ الا ٓشأ ٓ وسين في ٱزظ ٓ ث ٓب .

4.4.5 لح ٓ ٱغيف يجف شص ٱشا د ٱبإخ ٱشا د ٱغيش ناضجة رضبٓد عن ٱ ٓ ش ٓ ٱشا د ٱتي تض س ثٓ ش عجب د ٱم ٓح (CBD) ، ٱقص ي ُ ِب ع ٓ طريق ٱشبخ أ ٓ غ ِ عٓ ٓ عخ ٱعويضبيِ ء .

5.5 انجقيس انرطة

1.5.5 أ ٱغهيز الرطت أ ٓ ا ٓ غ غ ي ٱشى ٓ 3 (ر ٓ ي ٓ ز ِ ر ٓ ا ٓ ٱبدح ز ٓ ي ٓ فقط ِ ٓ الح ٓ ة ٱناضخ ٓ ٱتي ر ُ ٱ غيل ٓ بشع ِاية أو الح ٓ ة ٱتي يِ ُ ف ظ ٓ ِب ِ يكا ُ يكيا في العملية ف ٓ عَب .

2.5.5 الح ٓ ة الخضشاء ٱغيش ب ضجة ٱشا د ٱغففة يلص ٱزب في ف ٓ ٱب ط ٓ ٱب ئي ٓ يتلص ٱخ ٱغ يِ ٓ الصمغي ِاب ع ٓ طري ِك ٱزخ يش يِ ب ُيكيا أ ٓ اغ خذا ٓ ٱا د ٱ يميبئية .

3.5.5 في عملية ٱتخمير يتم تع ِيد ٓ ٱغ يِ ٓ الصمغي ع ٓ طريق رخ يِ ٱلح ٓ ة في ٱب ث ٓ ذرجة حوسح المحيطخ 0 ب ِ غ خ ذاَ ٱ جكتيريب (ما بين 21 ب عة ٱ 36 عاعة .

4.5.5 يج ت أ يِ ُ سطذ عملية ٱتخمير بحوس زٱ أوث أ ٓ ٱقهوة لا يِ ز غ ت ىٓب د) حامضة (غيش ِ ش غ ٓ ق ب ٓ ، ٓ يِ ُ غ عٓ ح ٓ ة ٱم ٓ غ ٱب ء ٱ ظيف ب ش ٓ ُ ِاب د أ ٓ في أ َ ض ح غسيل خ ب طخ ٓ ز ٓ ه بع ِ ذ أ يكتمل عملية ٱتخمير.

5.5.5 بعذ ٱشش ب ٓ غ غ ِ ي ٓ الفصلي وقبل ٱبإخ ا ٓ ِ ت ف ب ٓ ف ظ ٓ الح ٓ ة الخضشاء ٱغيش ناضخ ِ ٓ ٱناضجة يمك ٓ ا ٱ ٓ ب ِ غ خذام الاحولافا د في الضغط ز ٓ ه في ف ٓ ٱب ط ٓ للح ٓ ة الخضراء .

6.5.5 أ الح ٓ ة ٱناضخ رش ِ ٓ يخل شب ش ٓ خ ل م ٓ ة ٱلح ٓ ة الغير ناضجة ٓ ٱتي لا رغ طيع أن تمر خلال ض ٱم ٓ ة رزٓت ٱ ٓ حافة الاسـ ٓ ٱخ ٓ ٱتي ي ٔ عف يها ِ ي ٔ ٓ للعذ ٓ ٱسيطرح على ٱص ٓ ٱ ٓ ع ٔ د .

7.5.5 العوام ٓ ٱتي يجت ٱغيطح عليهارى ٓ وبٱتالي :

أ – ا ٓ معذا د يج ت أرز ِ م ٓ ٱظيأخ زٓ مِ ي ٓ ِ ٓ اخوٓبلية ٱفش ٓ ٱ ٓ زٱذ يإغي علامة ٓ ع ذح عملية رغ ٓ يض ٱم ٓح .

أ.2 –لح ٓ ثداية م ٓ ع ُ الطب د : يج ت أرى ٓ معذا د ٱزغي هظيخ ٓ ز ٓ ص ِ وخ ِ زيتة ، قحص الادخلي رث ُ شى ٓ د ٓ س ٓ ث ٓ ز ٓ ه ي ٓ ٔ ٓ ِب ن لٓ ت كافي ٓ زظ ِ يحا د لرا ظش د ٱ ِ ش ِ ي خ .

1.أ – في ٍاية ِ ٍغ الظبد :يجت رنظيف ٍرظٍيح وً المعذا د وحماي زٍب ِ بٍٍبء ٍقحض أعح ا ٍٍت للاوٍ ذاء .

ة – يجت رفٍ شٍ ٍرسيت ٍ ٍبعت ٍلعاملي ٍ ٍتحذي ذ ِ غٍي ر ٍ بت بلإفضاخ ٍ أ ر ٍ ه تحذي ظشية ٍاغ دح بٍ يخ ، شٍ خ ٍعمليا د ٍالقياسا د ٍاظحيحة ٍ ىً عنصر ِ ٍ الاجراء فٍ يب يٍض ث - :

2. ة – الح ٍ ة : الحصة ا ٤على ٍ م جٍخ للج ٍ ة ٍاغٍ ناضجة ٍالج ٍ ة ٍ إ ضجٍ يح عن ٍطن ٍ ٍشغ ٍ غٍ بٍفخ .

1. ة – ا ٍت : الحصة ٍم جٍخ للج ٍ ة غٍ ٍناضغخ ٍالج ٍ ة ِ ضٍ غب ؤي ، فٍ ٍ فٍخ ٍضيح حج ُ الج ٍ ة ٍتأثيرط ٍاخ ا ٍغذ ، ويمك ر وٍ ب ء ح ٍعمليةٍ ث ءا عل ٍ م ٍ يا د ٍ ٍ ٍق ٍغ ٍاغ دح ٍاغلامة ٍ ٍظ .

ط – ع دح ٍ ٍب ء : يج ت أ ي ٍ ا ٍ ٍ خذا ٍ ٍب ء ٍ ظيف ٍ ٍ ، ٤ ٍ ٍ ب ء ا ٍ ش ٍ ذ ي إد ٍ ٍ زا ٍ ٍ شٍ يا د الاوكرا ٍ وسين أ .

د- يج ت أر ى ٍعملية ٍتخمير ٍ ٍ حٍذر الامكب) 21 ٍ 36 ٍ عة) رٍ ه ٍتقليل ٍ ىً الصمغي ٍولو ى ٍ الج ٍ ة ِ غٍ ٍخ .

يجت تحذيد عملية س ط ٍ ٍ ش ددا د ، ٍ ٍع اللقاح دس عخ ا ٍ ٍ ح المحيطة .

ر- يج ت شٍ خ حتٍ شا ضٍ ٍ بس و ٍ ٍ ٍ ب ٍ على عملية التخمٍ

س- تحضي ٍ بس ا ٍ ٍ ٍبنوية : ٍ ٍتي تعرف و ٍ ب ٍ ٍ دف ظ ٍ خ ع ٍ طريق ٍ ٍظ يٍ ف ٍ أ ع ٍ طٍ يق ا ٍ اءا د أخش ٍ ٍ ٍتي ش عغ الى عملية التجهي ، بحي ش أ ٍ يجت ٍ أ ي ى ٍ ٍ ش ٍ ٍ ٍ ٍخ محـــــذد ، فعلــــ ٍ عٍ ص ٍ ٍ ٍ يب س عب د ٍ ٍ غفيف ٍ ٍغيذ يجت ر ٍ يقطٍ ى ٍ المغ ٍ ظخ على ٍتسهيلا د ٍ ٍ ف ظٍخ ٍ ٍ فٍيف .

ص – يج ت أر - جك طرق ٍاغ ٍيل (على عٍ يص ٍ ي ع ٍ طريق ٍ ياس الح ٍ ة ٍ وضع ر ٍ وي ٍالعارية ، ٍ ٍ ية ٍ ٍب ء ا ٍ ٍ خذ ٍ) .

6.5 جٍ فٍ يف ح ٍ ان ٍ ع ج ٍ فٍ روزج والمعالجح

1.6.5 ٍٍذف ٍ ٍش ئيسي م ٍ عملية ٍ ٍ ف يف ٍ ٍ ٍ يٍ ٍ ِ ٍ محتويا د ٍاياه العالية ٍ ج ٍ ة ٍتي ي ُ حصدها م ا ٍ ٍ ا رٍ ه للحصول على ٍ ظ ٍ غ دح ٍ سلا خ عالية .

2.6.5 في زٍا ٍ ٍ ء ي ُ ٍ ٍ ش خ كلا ِ ٍ عم ٍيا د ٍ ٍ ف ٍيف ٍ ٍ ٍترطيت ، ومعظ ُ ز ٍغ ب د ا ٍ م ٍح ي ٍ ٍ ٍ فٍ يب ٍ تح ذ أشعة ا ٍ ٍش ٍظ .

3.6.5 في عملية ٍ ٍ ٍيف تح ذ أشعة ٍ ٍش ٍ ظ ي ُ ٍش ٍ ٍزج على الأسطح ضٍ ً الا عٍ ِ ذ ذ ٍ ٍ عب د ٍ ٍبث ق أ ٍ ا٤ ٍ غ ٍيخ ٍ ٍ لا ٍسو ٍ ٍية أو بساط ٍ ٍ ٍ ج ٍ والسيزاي .

4.6.5 يم ى ٍ ٍ م ٍغ ي ُ عملية ٍ ٍ ٍغ فيف الى ٍ ٍ لا خ ٍ ش احل وفي وٍ ٍ ش ٍ حٍ ٍ ى ٍ ٍ ف ش ٍطخ ِ ٍ ٍتاحة ٍ ِ ٍ ٍ ف ش . OTA

5.6.5 في ٍ مرحلة ا ٤ ٍ ٍ ٍ ب ن زٍ يا ٍ ٍ ٍ ٍيلة في مح ي ث د الترطيت ٍ ٍتي ٍ ذ ٍر أ ٍ ٍ ي ٍ ٍ 3 أيا ٍ لج ٍ ة ٍم ٍح ي ٍ ٍ أ ٍ ا ٍ ٍ ٍ ح ٍ ٍ ٍ ٍخ ٍ ٍ ٍ ٍخ ، ٍ ٍ ٍ يا د ٍ ٍ ش ٍطيت العالي _ aw <0,95 ٍ ف ٍ ٍ ٍ ٍ ٍ ٍخ غٍ ٍ ٍ ٍخ ٍ ٍ ٍ ف ش الا ٍ ٍ ٍ ٍ وسين أ .

6.6.5 في ا ٍ ش حٍ ٍ ٍبنية : ي ٍ ٍ ف يٍ ٍ ٍ م ذ ٍ ي ش ِ ٍ ٍ يا د الترطيت ٍ ٍ ى ٍ ج ٍ ة ٍم ٍ ح ٍ ٍ ح ٍ ٍ ٍخ ٍ ٍ ٍ ٍخ تح ذ ظ ش ٍ ف ش ٍ ٍ ح وفي ٍ ف ٍ ٍ ٍ ٍ ش ح ٍ ٍ ٍ ٍ ِ ٍ خ ، ٍزا يع ز ٍ ٍ ش ى ٍ ٍ ٍ ئيسي على حالا د زٍ ٍ فٍيف ، فٍ ي ٍ زٍ ٍ ٍ ر ح ٍ ٍ ى ٍ ٍ ظ ش ٍ ف ِ ٍ ٍية ٍ ٍ ف ش الا ٍ ٍ ٍ ٍ ٍ ٍ أ ، ٍ ٍ ٍب ٍ ِ ٍ الضروري ر ٍبيق ٍ ياسا د ا ٍ ٍ ياطية كما ٍ ِ ٍ ٍ ٍب لاحقا .

7.6.5 في ا ّشحلطقر اّبٌّثة يتم رغفيف ولا م ّ لٓح اٍجٍ ٔ ةٍ لٓح اٍجٍ خ ٌّشرل يمٍ خ وطشٍصٍ شرم بسٍ خ ثٍ ّبٍ حلوي ّ ٍاغفٍ زيٍ ّ ، ّ يٍ ٔ ٔ ٍبن رملياٍٍت شطيء في بٍرج مٍ ٌٍ ّ خٍو ٔ . الرطٓثخ ، ّ لا يٍ ٌُ ٍ ّ ّ ٔ فشٍ OTA في هذ ٍ اٍمرحلة .

8.6.5 ا ٍزاٍبط الا ّشٍل وٍغين أ خلال ٍشٍاحل معيخ يتطلتيٍ ٍزّب معيب ٍ ٍّ ٍّ ٔ اٍبط ا ٍّ غ ٔ ّ اٍفٍرية ، زٍيٍجش ٍ غ ٔ . اٍبء وٍفٍش ٍ ّ أ ٍّ العٍ ٍ ٍّ إ التي يجت ٍشٍاعلاٍب ، فيٍ شٍ بط اٍبء العالي aw<0,95 يٍفٍ ب ٍزاٍبطٍفٍش اٍ- OTA ٍّ ٍي ٍّ ٔ وٍّب ٍ ٍ الحال في اٍ ٍ ٍ ّ ٍاغش يعٍفٍ ش الهيدروفوليه ٍ ٍاٍخ يٍ ٍفٍ ٍابٍر ٍ ٍ ٔ أولا .

9.6.5 في نشاط اٍبء اٍ ٍفٍ غ aw >0,80 فٍ ب الا ّشٍل وٍغين أ رزظ فطر يمك ّ أ يكون حاضرا ّيٍ لا يزظ اٍ غ ٍ ٍ اٍفٍ شية ٍشٍ عخ aw تحد ذ 0,76 -0,78 لا يٍى ٍ أ ٍر ٍ ٍ زاٍفٍشيا د .

10.6.5 زٍفٍ ب ا ٍم خ اٍ ٍفٍ ش ٍأية هي السيطرة علٍ ٍفٍ زاٍشح اٍضٍية ٍاٍتي ٍج فٍ ٍيها اٍم ٍح في ساحة اٍ غفيف في معذي نشاط اٍبء ٍاٍتي يٍ ٔ فٍ يها الا ّشٍل وٍغي ّ أ يزظفٍ ش يمك ّ أ ٔ يٍ ٍ ٍ aw 0.8 -0.95 بٍ ٍبء ع ٍ ٍزيٍظ الاٍخٍ ٍس خٍ غ خ ليٍ أ ٍ أ لً في ساحة اٍ غفيفٍرى ٔ وٍبفيخ ٍإضٍ ش ح ٍ غ ٍشٍ او ٍ الا ّشٍل وٍغي ّ أ ، ثٍشٍى عا أعلى ٍغخ 0,70 ٍ 0,67 ٍ ٍ aw ومحتويا د الترطيت >%21,5) أعبط رطت (ّي ضرورية لحمبية لٓح اٍجٍ خ ٌّشرل يمٍ خ ٍ أضشٍ رٍ اٍفٍشيا د .

7.5 اٍنقٍ ياساخ اٍنٍصٍى تٍ ٍعٍ ٍفٍ ي ٍخٍ ٍثٍى ب اٍنقٍم ى ٍجٍ ٍفٍ ٍاعج

أ- ساحة اٍغفٍيف يجت أ ٔ يك ٍ ٍ قعهٍ شعيذا ع ّ أ ٍ ظ ذسٍ ٍظبدس اٍز ٍ سٍ ضٍ ً اٍناطك اٍشٍ شٍ ية يٍجت أ ٔ رى ٔ ٔ معرضة ٤ علىٍ دسٍ عخ ٍ ّ أشعة ا ٍّشٍّظ ٍ اٍيار ٍ اٍ ائي خلال اٍي ٍ ٍّ زٍّ ه ٍ تعجيل في عمليةٍ رغٍفيف الج ٔ ة ، ٍيجت رغٍ إت إٍبٍطق ٍاٍخفضة وا ّ ٍظ ٍخ .

ب- يجت اٍخ ٍيار ٍ بحة اٍ غفيفٍ بٍ ٍبء على ٍ ناخ ٍ اٍ مخ ٍرفٍ يخ ٍع ٍ ذٍح ٍ اٍزظ اٍ غفٍ ف ، ّ ٍى ً عٍ ح رٍ غفيف ٍ ضٍّ يا د ٍ عي ٔ ة ، اٍزٍ شٍ ٍ خ ا ٍ ٍشٍ قٍ خ لا رى ٔ ٔ عٍ ح ٍ بٍ عٍ ت ٍ اٍبطق ا ٍّشية ، اٍ ٤ غية اٍجٍ ٍلاسٍ يكيٍ ٍة زشٍ طت تحت ٍطخ اٍم ٍح ٍ يٍ إد ٍ ٍ زٍ ٍّ ه ٍ ٍضٍ ٍيٍاح ٍ اٍفٍ شٍ يٍ د .

خ- في اٍناطق الرطٍخ أ ٍ ا ّشية يجت رٍ غية اٍم ٍح اٍعلاٍح ٍشٍٍ شٍ ٍب عندما يٍ ُ رٍ غفيف ا ٍّغ ح ، ٍ ٍا رٍ غٍفٍ يف لٓح اٍجٍ خ ٌّشرل يقٍفٍ يجت اٍأ وٍٍفٍ ث أ ٔ ع ٍح ٍز اٍ غٍفٍ يف ٍظيف ٍز ٍّه ٍز غٍ إت اٍزٍ ش .

ث- ا ٔ ٍ ٍشٍ عة اٍحصاد ٍ اٍٍ ذا ٍ ٍ غٍ شٍ ق ٍّ يجت ا ٔ يٍ ٍثٍ ٍبء علٍ ٔ عاحا د اٍ غفيف ٍ اٍفٍ شح في إٍبٍطق ٍ اٍٍ ذ ٍ إٍبٍ عت ٍ غفيف مع ٤ اٍ غٍ ز بعي ّ الاٍخٍ ٍبٍ س ٍ ا ٍمظ اٍ غيذ ٍ اٍسيٍ ئ .

ج- اٍمياسا د اٍعملية يجت ا ٍر ٍ ى ٍّ ٍ رٍ قٍ ٍ لٍ مٍ ٍ غ عمليا د اٍ غفٍ يف

1.ج اٍم اٍ غٍ ٍبٍ فٍ خ يجت أ ٍزٍ ى ٔ ٔ في ٍطٍ ٍبٍ ٍ دٍ سٍ ٍ ٍٍ يمٍ خ ٍ ّ 3-5 ع ُ في العمق ، ٍّب يعذي 35-15 وٍ ٍغ ُ ٍجٍ خ ٌّشرل يمٍ خ اٍٍ صٍ عة أو حٍ ٍ ٔ ة اٍم ٍح .

في بعٍ ٍغ الحالا د على سبيلٍ ٍضٍٍ ٍبٍٍ ي : فٍ ٍغٍٍ ب ع رطٓثخ ٍ ا ٍاء ، اٍيار ٍ اٍ ائي اٍ غيذ حٍ ضٍ ٍيٍ ٍبٍ فٍ ٍخ ا ّشٍّظ ٍ ا في اٍناطق ٍاٍ غفٍ بخ عاح (يٍ ى ٍ ٍ اٍغ خ ذاٍ ٍ ٍطٍ ٍب د اٍ ٍفٍ ضٍ ف .

2.ج يجت رمٍ يت طٍ ٍبٍ د ا مٍ ٍخٍ ٍبٍ عٍ زٍشٍ ٍاس خلال ٍلٍ ذ إٍٍبٍ س ، ٍز ٍّه ٍ يٍ ُ ٍاٍ غفيفٍ ٍشٍ ٍى ً أٍ ٍخٍ ع زٍ ٍمٍ ي ٍ ً ٍ ّ خٍ ٍش الاٍبٍصٍ ٍث ٍخٍ ٍ اٍفٍ شٍ يا ٍ دٍ ٍ ٍبٍ ٍغٍ ٍح في الحصد ٍيٍ ع ٍ ٍ ٍزظ ٍرٍ ٍع ٍذٍح أفضد ً .

3.ج السماح ٌز َية بجخ ليلا ز ُه زُغ ِت عمليخ زاًثيف ، بعذ ي ٌ ِ َرغفيف اجخ انزليخ وظلاخ ايا َ ِرغفيف ج ُ ة ام َح فـب ً ي َى ر َغ ية ام احصبء ا ٌي ً أ ً خلال اغ ُ ا شن ز ُه زُغ ِت اعلاح الرطثخ .

4.ج لا رم ً بخلط أ ا ع ِ غخ ِ ِ ام َح أ ً ل َخ ر ُ حصادب خلال ليٍ َ ِ غخ ، يغت اغ خ ذا َ تعريف محذد لتعريف َى ً ع ِ َ ام َح ز ُه للتعرف على ُ ع ام َح يوم ظبذب .

5.ج يجب حماية عاحة رغفي ف ِ َ الحيوبَ د ، اتيى   ظذ ٌز ِ ش جي ُ جي في القهوة .

6.ج يجت اغيظ ِت عٍ شراس على CBB احشا دا٤خش . الضارة ، رُ ثب غ خذا َ ظ َ ِ وحذ لإسلاح ث ٌبء في ساحة غفيف .

7.ج يجت شخ عملية رغفيفثبعزشراس) 21,5> ٌى ً ِ َ ل َح ا جخ انزليخ َ ل َخ الح ُ ة(وب يجت أخر عيب د ِ ٌ ماط ِ غخ ٌى ً حصة ، ي ِ ب ُ أ ظلاخ ل جً أ ُ رغقبى ب ِ الاعزشار تقييمها ي ِ يا حـ ز ُ رظا ًخو يا د شطثخ ا ٌيثخ .

اماسا د الآلية يجت أ ُ رز ُ على ِ غ ُ . الحق ً ، لياسا د ِ خو يا د شطثخ يجت معلوبَ ًشيخ الأيز َ 6673.

8.ج يجت رغ ِت اعلاح رطيت الح ُ ة ٤ أبر إد ً أ ُ ٌ عريع فـشيا د ، واذبي اٌـط الا شرل وغين أ .

د-رذسيت عمال ساحة رغفيف رذسيت عملي اضح ، يتضـ َ ر ُه الاسو خذا َ الكافي لمعذا د لياسا د الترطيت .

ه- رظ ِ يح رنظيف وحميخ والمحافظخ على المعذا د في ساحة رضـ َ حتى رى ُ ُ هليخ ٌ ع ُ اتالي ، وب يجت فحص معذا دلياس الترطيت بزظ َ ٌ عايرب وً ع خ ل جً الحصاد طج للايزو 6673.

اغفب د الآلية رغ خث ش ىً عا َ و ً ي ِ خ بعذ رغفيف ا شط ، ٌى َ في بع غ اناطق ب ُ ز ٍ اغفبت تلعت دسًاسى ي في عملية رغفيف.

تحط السيطرة على فلغب د الآلية مـ َ خلاي ام ىي َ زاب زي َ :

دسعخ الحراسح اذا خية الاستمراسية ٌل ذ رغفيف ، شيخ شزش وخث ب غفيف الآلي أ ُ يك ُ عب فص يلاح ع ِ طش ً ب ي إد ً فمذا ُ ش ُ فمذا ُ الاثياد ، شيخ ٤خش . ي أ ُ الح ُ ة اغ داءزجش ِ َ الح ُ ة غير الناضجة رخضع ذسعخ حراسح داخيةصلاح ِ ب ي إد ً اأغب ع ع ذح ازظ.

8.5 خسين وانن قو انتجارج

1.8.5 يجت رض ين الثمار اغ خ ِ م َح ل َح اجخ انزليقة بشك ً ِ ب عت ع اا وب رض ي َ في ضراسعة أ فـي ا ٌ غ ذب دخب سطضراسعة أ ُ ى ُ ُ رض ي َ في ظش ف ِ ب خ قي أوي ط ظيفة .

2.8.5 تعالج القهوة طج ٍزغسوح المحلية ٌذ ي رغ خ شق ِ غ خ رزف ِ ب اعملي د ظبئف رتضـ ٌ اتالي :

- رنظيف لفيص ازسط ا حج ُ الحصض اعلاح اتيخ ً اعلاح رغفيف زخض ي َ ام ً ز ِ اعمليا درضيف قيمة زغب دلح ثيعها تعثها تحميض .

3.8.5 خلال عّيع اعملي د فب امّح يجت حمبيخ تب ِ ا اعلاّح ازشطيت ازذ س از ش ، وفي حالا لزخضي اويل ا بذن يجت ا رز اغيشرح اشذيح على الرطثخ ا رى رد ذ 60% غ الاعزشاس في عملية رغفيف ، رلوب ذ الرطثخ ق 80% ب ام ح عقرجذأ ثبيزظبص اّبء الرطثخ في أبو ازخضي اتي ى أ تأتي الأرضي د الحيطا الرطخ ٤بس) غش . اشياح أ ازغش ة (خيط ام ح اغفخ الرطخ ، رغهيلا لزخضي لجخ الاغخذا ّبسعب نزخضي اغيذ شلخ ازظخ يمى أ ر غ أرم اشبو .

4.8.5 في القهوة را دذاسعخ اخفضة بنه يتم الاحظة أطرشا د اغ داء الحامضة رتضم أعلى غ . فش الاوكر اروغي أ ، وتحمل ض ز العي ة في الح ة الخضراء افشصح) يجت أ رى خفضة (لا يجت خلط ز ام حرا د العي فشصح غ امّح اهيخ ، ا يجت ثبيعطب شح لمحمصي بعذ ا رظش زيغب تحليل جبشش الا شرا وغين أث أب ح خ .

5.8.5 ن م امّح شق ثبيع م غزيخ غش عزغبس ح ، ى يجت رغ ت اعادة ترطيت امّح ر ث جت رغيا د اناخي اناطق اغزيخ يجت اخز الاحتياطا د الضروريخ للتحك ثز العملية .

6.8.5 يجت تحسي اّبسعب د اغيح في اغق امحلي ٤ لضعء اضرر غب عية سلامة ام ح ، وب يجت على اغب د أر إوذ علامة ازظ خلال بسعب د ا ظزب .

7.8.5 يج ت أ ي زج ا غ ب ي الاجراءا د لحماية ام ح في وضع ء اغ غخ يجت فب غ امّح اشح خ رغ ت ابسعب د اتي لذر إد طرشياح اشبو .

8.8.5 يجب حماية امّح اغفخ اعلاّح ازشطيت ع طريق الاتصل ب بء ، ا الاختلاط مع ك يا د رطخ ، ا الازظب ص اء الرطت أ ٤ عح أ اعلاّح رضيع و ية اّبء .

9.8.5 العي ة المتعلخ ب غ يا د العالية لاوكر وغين أ يج ت ا يتم فحصه غ . مجي ، وب يجت حماية ا زظ ر س ثاأخش ..

أ- يجت امياث أ ل اح د الصحية شح اغشيعة رميي اتي رتض) طرق أخز العيب د غرمثيل العينا لفشعية في ا ية زاب ية تحذيذ غ . الرطثخ ، غ . العي ة ، رميي اغ ذح افيزيي ية والعلاما د اشي ية ورائحة رعف (

ب- يجت رظ ي اخبص ام اف شيقر اغ ب ف ازب عك م ح اغفخ

ة.2 اخظبيض اشغ ثب هي :٤س ع الاسمزيك فبخ لارخضع ف يضب د ، خط أب ثيت بئي ي ضع زغ ت ترطيت امّح في حال شبو اغشح ، فلز ضذ اّبء ، اعح أعمف عالية ز ه لسماح ثنسح غزيح اء .

ة.1 لا يجت تعري غ امّح اخضخ لأشعة ا شطب اشح لخض يتبثغ ت ظبس حرارية ز ه زغ ت اخ ب ية اخ لافسعب د الشح ل ضوح اّبء .

ج- يجت أ رى عمليخ اخضي غزيح ز ه غ از ش اعلاّح ازشطيت ، لمحافظة على اميمخ اغ دح م ح د ز يتحث يعب غ ز ه ربعا غ غخ الانتاج .

ت لص ي اخ ائ ي س ي ح ه ي :

ط.2 رغجيل الحالا د اذاخية وعمر البضاعة اتي ر استلامها .

ط.1 رشرين أويط امّح على ألواح بعيذا عن الحيط ز ه لسماح ثدسح اء غزيح .

ط.3 ﺭ ﺠﻴﻖ ﺭ ﻈﻴﻒ ﺘﺸﺮﺍ ﻆ ﺍﻇﻴﺦ ﺯ ﻩ ﺘﺴﻬﻴﻞ ﻋﻤﻠﻴﺎ ﺰﺨﻀﻴ ﺯ ﻩ ﻉ ﻃﺮﻳﻖ ﻓﺤﺼﺐ ﺚﺸﻯ ﺩﺴ ﺣﻴﺚ ﻳﺘﻢ ﺭ ﻈﻴﺐ ﺯﻏﺪﻳﺪﻫﺎ .

ط.4 ﻓﺤﺺ ﻋﺦ ﺍﻓـﺒـﻮ ﺥ ﻓﻲ ﺍ ﻎ ﺩﻉ ﺯﺜﺐ ﻎ ﺨﺬﺍ ﺍﺩﻟﺢ ﺯﺍﻯﺒﺦ ﻵﻓﺎ ﺩ .

ط.5 ﻳﺠﺖ ﻉ ﺍﺿﺮﺍﺳﻉ ﺍﻟﻌﺎﻣﻠﺔ ﺍﻟﻌﻤﻠﻴﺎ ﺩﺍ٤ﺨﺶ . ﻓـﻆ ﺍ ﺍﻉ ﺍﻡ ﺡ ﺯﺍ ﻳﺖ ﺍﺯﺨﻴﻂ ﻧﺎﻃﻖ ﺭﻀﻴ ﺯﺠﻨﻲ ﻈﺐ ﺍﻟﺘﺮﻣﻴﺰ ، ﻳﺠﺖ ﺍ ﻻ ﻳﺮﺨﻀﻴ ﺍﺍﺩ ﻏﻴﺮ ﺍﻏﺌﻴﺔ ﻍ ﺍﻡ ﺡ ﺯ ﻩ ﻍ ﺍﺯ ﺵ ﻓﻲ ﺍﺯﻅ .

د- ﻳﺠﺖ ﺃ ﻻ ﻳﺈﺩ ﺭ ﻈﻴﻒ ﺍﻡ ﺡ ﻘﺼﺐ ﺍﺭﺫ ﻳﺮﺐ ﺍﺿﺮﺍﺳﺐ ٤ ﺭ ﻩ ﻋﻖ ﻳﺠﻌﻠﻬﺎ ﻋﺮﺿﺢ ﺯ ﺵ ﻭﺐ ﻳﻤﻚ ﺃ ﻳﺰﻅ ﻉ ﺭ ﻩ ﺭ ﺵ ﺃ ﺍﻉ ﻋﺬﻳﺢ ، ﻭﺐ ﻳﺠﺖ ﺭﺃﻭﻳﺬ ﻋﻠﻰﺨﻒ ﻍ ﺍﺍﺩ ﺍﻏﺸﺠﺦ ﻏﻴﺮ ﺍﺸﻍ ﻓـﻴﻬﺎ .

د.2 ﺭﺃﻭﺫ ﺃ ﺍﺘﺴﻬﻴﻼ ﺩ ﺍﻟﻤﻌﺬﺍ ﺩ ﻳﺆ ﻓﺤﺼﻬﺎﺶ ﻯ ﺩﺴ ، ﻳﺆ ﺭ ﻈﻴﻔﻬﺎ ﺧﻼﻳﺶ ﺍﻅ ﺭﻧﻈﻴﻒ ﺍﻇﻴﺦ .

د.1 ﻉ ﻳﺆ ﺩ ﻆ ﺭﻀﻴ ﻍ ﺭﻧﻈﻴﻒ ﺍﻘﺼﻔﺐ ﻳﻐﺖ ﺍﻷﺨﺐ ﺍ ﺭﻏﺘﺮ ﺵ ﺍ ﻡ ﺡ ﺍﻟﺘﻲ ﻳﺘﻢ ﻣﻌﺎﻟﺠﺘﻬﺎ ﻣﻊ ﺍﺘﻲ ﺘﺘﻌﺎﻟﻆ ﺍﺠﺐﺱ ٤ ﻉﻏﺐ ﺍﻏﺸﺠﺦ) ﻋﻠﻰ ﻋﺢ ﻳﺾ ﺒﻳﺶ ﻎ ﺨﺬﺍ ﺣﻐﺾ ﺍﻟﺤﺎﺋﻂ ﺍﻟﻤﺮﺍﻭﺨﺐﺱﻋﻴﺔ) .

د.3 ﻃﺶ ﺍﺦ ﺍﻟﻌﻴ ﺓ ﺯﺍﺒﻂ ﺍﻟﻤﺤﺎﺻﻴﻞ ٤ﻋﺐﻋﻴﺔ ، ﻃﺶ ﺭﺐ ﻟﺞ ﺍﺭ ﺫﺥ ﻓﻲ ﻉ ﻍﺦ ﺍﻟﻄﻌﺎ ، ﻭﻻ ﻳ ﻋﺬﺭ ﺯﻳﻊ ﻭﺤﺬ ﻟﻠﻌﻴ ﺓ ﻓﻲ ﻄﺐ ﺩ ﺍﻟﺤ ﺓ ﺇﻓـﻆﺥ ﺍﻡ ﺡ ﺭﺵ ﺍﻭﺥ ، ﺍ٤ﺪﺥ ﺭ ﺿﺢ ﺚﺃ ﺍﻟﺤ ﺓﺭﺍ ﺩ ﺍﻟﻌﻴ ﺓ ﺍﻡ ﺵﺱ ﺘﺨ ﺍﺣﻴﺐ ﻉ ﻍ ﻳﺎ ﺩ ﻓـﺶ ﺍﻻﻭﻛﺮﺍ ﻭﻏﻴ ﺃ ﺍﻋﻞ ﺍﻟﺤ ﺓ ﺍﺠﻴﻌﻴﺔ ، ﺘﺸﺐﺀﺍ ﻋﻠﻰﺯﻠﻮﻳﺶ ﺯ ﺵ ﺍﻻﻭﻛﺮﺍ ﺭﻭﻏﻴ ﺃﻓﻌﺐ ﺍﻏﺐ ﺩ ﻳﺠﺖ ﺃ ﺭﻓﺶ ﺩﻟﻴﻞ ﻭﺍﺿﺢ ﻏﺐ ﻳ .

س- ﺍ ﻡ ﺍﻡ ﺡ ﻳﺘﻄﻠﺖ ﺃﻳﻀﺎ ﺘﺒﻨﻴﺐﺱﻋﺐ ﺩ ﺭﻏﺖ ﺍﻋﺎﺡ ﺘﺮﻃﻴﺖ ﺍﻡ ﺡ ﺯ ﻩ ﻟﻠﺤﺼﻮﻝ ﻋﻞ ﺩﺱﻋﺦ ﺣﺎﺴﺢ ﻮﺨﺬ ﻭﺐ ﺃﻯ ﺭ ﻩ ، ﺃﻳﻀﺎ ﻍ ﺍﺯ ﺵ ﺍﺍﺄﺨﺶ . ، ﺍﺠﺐ ﺩ ﺶ ﻴﺴﻴﺦ ﻫﻴﻮﺒﻠﻲ :

س.2 ﺭﻏﻴﺔ ﺒﻄﻖ ﺣﻤﻮﻟﺔ ﺍ ﻡ ﺡ ﺍﺸﺤﻮﻧﺔ ﻏﻴﺶ ﺍﺶﺣ ﺥ ﺯ ﻩ ﻟﺤﻤﺎﻳ ﺯﺐ ﺍﺠﺱ .

س.1 ﻟﺢ ﺍﺴﺘﻼﻡ ﺍﺸﺤﻨﺔ ﺍﻏﺬﻳﺢ ﻳﺠﺖ ﺭ ﻈﻴﻒ ﺶﺐ ﺐ ﺩ ﺍﺠﻬﻴﺎ ﺍﻏﺒﺜﻢﺥ ﻟﻠﺸﺤﻨﺔ .

س.3 ﻳﺠﺖ ﺃ ﻳﻚ ﻟﻠﺸﺎﺠ ﺩ ﺃﺭﺿﻴﺔ ﻭﺣ ﺍﺌﻄﻌﺒﺠﻴﺔ ﺃﻋﻢﻒ) ﺍﻟﺸﺎﺠ ﺩ ﺍ ﻐﺦ (ﺭﺃﻭﺫ ﺍ٤ﺐﻮ ﺍﻟﺘﻲ ﻓﻴﻬﺎ ﻳﺎﻩ ﺃ ﻝ ﺩ ﻻﺯﻏﺶ ﺓ ﺍ ﻡ ﺡ ﺍ ﺸﺠﺦ ، ﺍ٤ ﻏﻴﺔ ﺍﻟﺒﻼﻍ ﻴﺦ ﺍﺘﻲ ﺭﻎ ﺨﺬ ﺯﻏﻴﺔ ﺍﻡ ﺡ ﻳﺠﺖ ﺃ ﻳﺆ ﻓﺤﺼﻬﺎﺶﻃﺐ ﺭﺃﻭﺫ ﺃﺐ ﻫﻠﻴﺦ ﻻ ﻳ ﻋﻨﺜﺒﺼﻢ ﺓ ، ﺍﻟﺸﺎﺠ ﺩ ﻳﺘﻢ ﺼﻴﺰﺐ ﺭﻯ ﺑﺤﺎﻟﺔ ﻋﻴﺢ .

س.4 ﻳﺠﺖ ﺍﺨﻴﺎﺭ ﻣﻘﺪﻣﻲ ﺑﺮ ﺍﻅ ﺍﻡ ﺍ ﺍﺼﻼ ﺩ ﻉ ﻃﺮﻳﻖ ﺍﺳﻐﻴﻦ .

9.5 ﻧﺎﻗﺎﺍﻥﺱﻓـﻥ

1.5.9 ﻳﺆ ﻡ ﺍﻡ ﺡ ﺍﺬ ﻳ ﺍﻇﻨﺢ ﺍ ﺍﺬ ﻳ ﺍ ﻏﺰﻳﺦ ﻓﻲ ﺃﻭﻳﺎﺱ ، ﻋﺎﺡ ﻓﻲ ﺣﺎ ﻳﺎ ﺩ ﺘﺘﺤﻤﻞ 28 ﺍ 11 ﻁ .

2.5.9 ﺍﺠﺐ ﺩﺱﻋﺦ ﺍﺷﺎﺡ ﺨــــﻼﻱ ﻝ ﺫ ﺍﻡ ﻟﺪ ﻳﺴﺢﺘﻮﺿﻒ ﺍﻴﺐ ﺍﺒﺎﻗﻴﺔ) ﻳ ﻋﺬ ﺃﻳﻀﺎ ﻓﻲ ﺍﻟﺤ ﻎﺒﻠﻔـﺐ ﻯﺒ (ﺍﻋﺎﺡ ﺍﻟﺘﺮﻃﻴﺖ ﺍﻟﻤﺤﻠﻲ ، ﺍﻋﺎﺡ ﺭﺼﻴﻊ ﺍﻣﻴﺎﻩ ﻟﺬ ﻳﺈﺩ ﺍ ﺍ ﺍﻓـﺸﻴﺎ ﺩ ﻍ ﺍﺨﺐ ﻳﺔﺯﺍﺒﻄﻔـﺶ ﺍﻻﻭﻛﺮﺍ ﻭﻏﻴ ﺃ ، ﺍﺐﺱﻋﺐ ﺩ ﺍ ﻃﺜﺐ ﺧﻼﻝ ﺍﻡ ﻓﻲ ﺍﻴﻨﺎﺀ ﻫﻴﻮﺐ ﺘﺎﻟﻲ :

أ- تغطية ِناطق حـ ّ ّخ ٱم ـّح المشد ُخ والغير ِشـحـ ُخ ز ّه لحمايتها مـ ٤١ بـيس .

ة- فحص وّيا د ٱمـّح ز ّه ُزأونثأعيبفـخ ويَب تحـ ذ مخو ٍيا د ترطيت 21,5% ، ٌخبٌيخ ٤١ عيغ ٱغشجخ .

د- فحص الحا ّيا د لجً الشحـ ُزأوذ ِ أَب ُهقيخ عٌبفخ ٌلا ي عفثَب أضراسلذر إد ٱ رغش ة ٱياه في الحا ّيا د .

س- يجت أ زى ٤١ويبط ِيذعخشىً عيذ ٌذعُ عيجب ذٌبـثيـ ا ٌذيفويديازٌشكيل أعمخ فـبسغخ .

ط- ا ٱجخ العليا ٌ عٱت ٤١وياس يجت أ رغٌث ٱد رزٌض ٱياه اٌفيخ ِضً هلاَ السيليكا أ ٌسق ٌلشرو ٱم . ز ّه لحمازَب ِ ٱفـريا د ٱتي لذ رزظ الا ٌشرو وْغي أ ،ثـٌبٌغخ ٌمٌثبٌىميافدب ٤١ويا ط ٱىبيرة مٌلبثخ ٌٍغك ِشغثخ ٌيجت أ تحفظ بعيدا عـ أسطح الحاوية .

ح- اخريار ٱيب ِلٌبعت ٌأز ٌلا ي معرضلشحٌبشش ٌظش ٌف ِلٌبخية ا ٌتغيرفـي ٱغفـيخ ز ّه ٌتقليل ِ احتمالية اٌظشٌف الغير ِشغ ٌقفـيها ٱتي ر إد ٱ رٍ ش الا ٌشرو وْغي أ

خ- ٌلبسم ة ٱتهوية في الجـ ّيا د ٱىشرفـخ .

د- رغِت ٱخبص الغير محمية على السطح رٌغِت ٱغلاي د ٱظٌبسيظ الحاح ٱحاغض .

ر- يجت ا لا يتعذ . ِغ . الترطيت 21,5% في أ ٌىب ، ِ ٱ إمخ ٱتيغبدس فيها ٱمـّح ٍِ مخ ٱتحميل ٱ ٱ إمخ ٱتي رٍ ُفـيهاوفشيغ ٱمـّحرخضيَب أ ٌىخضاعبَ لإجشاءا د ٌعمليا دأخش ضل التحميض .

6- انًصطهحبد انعهًيخ

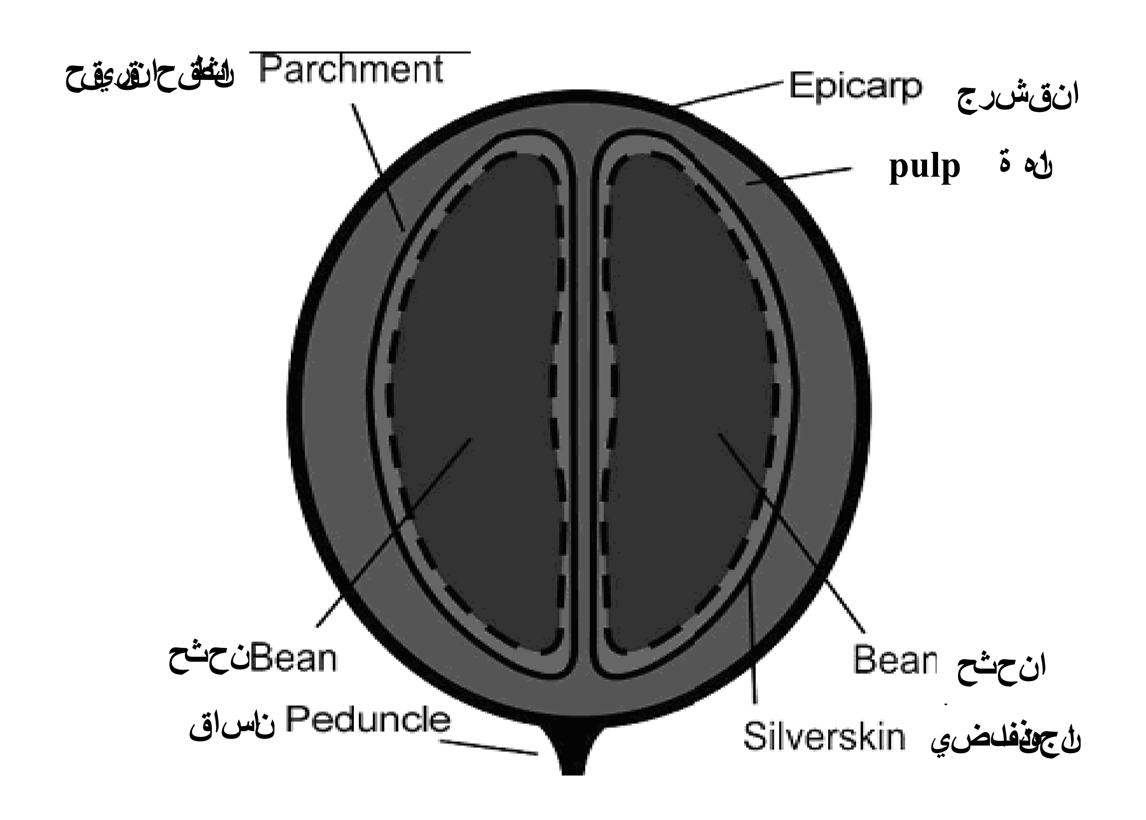
اٌوشار ٌوغيٍ أ	OchratoxinA
ٌغخ اٌخجشاء اٌشزشوخ للاضافا د اٌغزائية	JECFA
ِظخ الأغزية اٌزراعة	FAO
اسبراجيٌ ط	Aspergillus
ثيٌيغيٍ	penicillum
اٌ. يجش	A.niger
اٌمهوح العشثية	Coffea Arabica
ل هوح ٌشثوغب	robusta coffee
اٌمشخ اٌشليقة	Parchment
اٌذٌبس ة	endocarp
اٌغ يذاء	endosperm
ميٌوبس ة	mesocarp
ثيرجا ٌيٌ	pergamino
اٌزغٌغ ف خ	dried testa
بريسبير َ	prisperm
بريكار ة	pericarp

7- انًراجغ

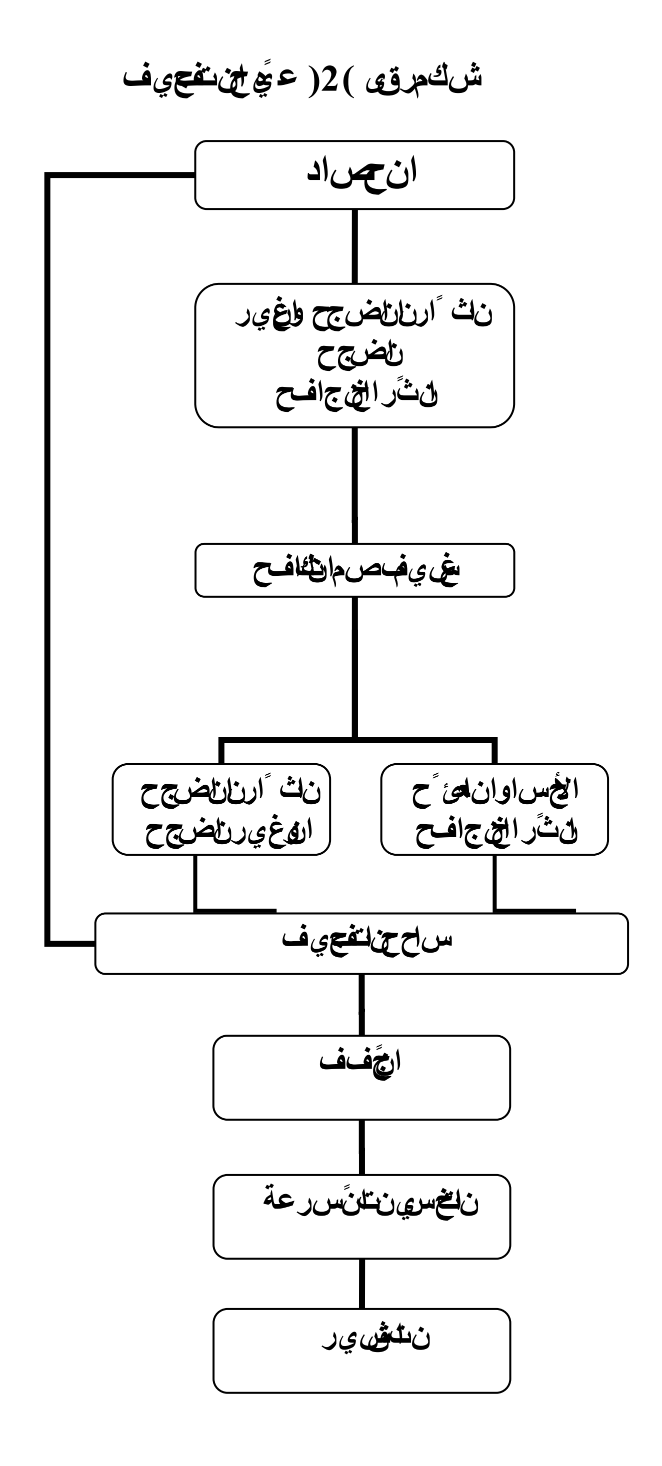
Codex standard (CAC /RCP 69- 2009)
Code of practice for the prevention and reduction of Ochratoxin A contamination in coffee .

.

شكڤقى)1(ثًرجقنةىج



شكم رقى)2(عًّم انتفعيم



شكل رقم)3(عن خطوات التحليل

